вкусно и просто

Сергей Кротов

КОПТИМ, ВЯЛИМ, СОЛИМ

Вкуснее не бывает!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Копченые, соленые, вяленые рыба и мясо, приготовленные традиционными безопасными способами, без использования химикатов, украсят любую трапезу и не дадут вам повода переживать за свое здоровье. В книге даются практические рекомендации, как правильно коптить, вялить и солить рыбу и мясо. Не отвыкайте от вкусной еды, которую так ценили наши предки!

- Сергей Кротов
  - Копчение
    - ■
  - Копчение по видам продуктов
    - ■ Копчение мяса
      - ■
      - ■ Бастурма из свинины
        - ■
      - ■ Филе копченое
        - ■
      - ■ Сырокопченая колбаса
        - ■
      - ■ Колбаса копченая сухая
        - ■
      - ■ Колбаса из крольчатины, свинины и говядины
        - ■
      - ■ Сычуг
        - ■
      - ■ Курица копченая
        - ■
      - ■ Копченая утка (или гусь)
        - ■
      - ■ Копченый язык
        - ■
    - ■ Копчение рыбы
      - ■
  - Соление
    - ■
    - ■ Соление по видам продуктов
      - ■ Соление сала
        - ■
      - ■ Соление окорока, корейки, грудинки

- Соление рыбы
  - Строганина из горбуши
  - Икра соленая
  - Икра соленая лосося
  - Жерех, голавль, щука, язь
  - Лососина семужного посола
  - Лосось, семга
  - Осетрина, севрюга, белуга
  - Речная рыба в масле
  - Салака
  - Сельдь
  - Скумбрия, ставрида (для быстрого употребления)
  - Форель, сельдь, салака, камбала, скумбрия
  - Хек, ледяная, судак, ставрида (рыба мороженая)
  - Щука, судак и любая белая рыба
- Вяление
  - Балык из крупной жирной рыбы
  - Балык из осетрины
  - Скумбрия

Сергей Кротов
Коптим, вялим, солим. Вкуснее не бывает!

Копчение

Для успешного копчения вы должны правильно изготовить коптильню, заготовить нужную древесину для закладки в коптильню, выдержать необходимый температурный режим копчения.

Начнем с древесины. Это очень ответственный момент!

? Отдаем предпочтение ольхе, рябине, груше, яблоне, сливе, ветле, буку, дубу, клену:

– эти породы при нагреве выделяют минимальное количество смолы и не влияют негативно на продукты копчения;

– именно эти породы придают рыбе стойкий вкусный аромат и незабываемую вкусовую гамму;

– почти все из перечисленных пород обладают бактерицидными свойствами.

Лучшие из всех перечисленных выше пород деревьев – ольха и рябина. Но при неимении их можно использовать также древесину каштана, тополя, ясеня, ивы. Особый, пряный, аромат придают копченой рыбе ветви винограда, в частности добавление древесины можжевельника вместе с ягодами.

Внимание! Береза не пригодна, так как ее древесина содержит много смол, а в коре содержится деготь.

Не следует использовать смолосодержащие ель и сосну: ввиду сильного образования сажи и терпенов они не пригодны для копчения и не дают желаемого аромата.

? Для копчения годятся и свежесрубленные (сырые) ветви деревьев, и сухие. Свежесрубленные придают рыбе более терпкий запах и яркий сочный цвет, сухие – светло-золотистый цвет и нежный вкус. С сырых веток следует удалить все листья, так как пепел от сжигаемых листьев оседает на рыбе, делая ее не такой красивой (а ведь мы сначала едим глазами!). Лучше всего использовать тонкие короткие веточки осины, ольхи, орешника. Чем тоньше и короче ветки, тем продукт получается вкуснее. Вместо веток можно использовать щепочки или сухие опилки, которые спрессовывают, для того чтобы они медленно горели.

? Что касается состояния и качества древесины, то она должна быть сухой и не пораженной грибком. Ох как не советую использовать подгнившие, а тем более заплесневевшие опилки! В зависимости от породы влажная древесина, покрытая корой, содержит в большей или меньшей степени нежелательные, а порой и вредные дубильные вещества, испаряющиеся при сгорании, оседающие вместе с дымом на коже рыбы и придающие ей горький вкус. Окрашенная, склеенная, покрытая лаком или

полимерными смолами древесина, например плиты ДСП, фанера, для копчения непригодна!

? В процессе копчения для улучшения вкуса можно в небольших количествах добавлять ветки эвкалипта, ежевики, малины, черной смородины. Отличный вкус и цвет придают продукту ветки граба. Советую попробовать взять для копчения древесину разных пород дерева: это придает рыбе или мясу необычные ароматы. Гурманы, представьте, тщательно – как специи для приготовления блюда – подбирают для копчения состав древесины. Но запомните, что в любом случае 60% от всего количества древесины должны составлять ольха, рябина и древесина плодовых деревьев.

? Золотое правило: с любой древесины перед копчением обязательно удаляем кору.

А теперь изучим основные способы копчения. Их два: горячее и холодное. Способы отличаются количеством затраченного времени, температурой дыма и конечным результатом.

Основное преимущество **ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ** – быстрота приготовления, а основные недостатки – небольшой срок хранения продукта и присутствие канцерогенных веществ из дыма.

Основной принцип копчения: нагретая до 80–120 °С древесина не горит пламенем, а долгое время тлеет, выделяя большое количество дыма.

Не советую в маленькую коптильню втискивать сразу много мяса или рыбы: начнется выделение большого количества влаги, и практически получится процесс варки на пару.

Если коптильня негерметична, то в нее может попасть воздух, стружки могут воспламениться, что снизит вкусовые качества продукта.

Правильная коптильня должна быть глубокой, чтобы развешенные в ней изделия не соприкасались с дном и тлеющим материалом, иначе они будут вариться и гореть, а не коптиться. Расстояние от места горения до изделий не должно быть менее 1 м.

По густоте и цвету дыма легко ориентироваться, как идет процесс копчения. На первом этапе копчения дым густой – испаряется влага, а немного погодя начинает тянуться дымок белесого цвета и не такой обильный. Если идет дым желтого цвета, то караул: продукты подгорели.

Простейшая коптильня для копчения горячим способом – обыкновенное ? **оцинкованное ведро с крышкой** *(рис. 1)*.

На дно ведра насыпаете слой опилок или стружек толщиной 1–2 см. На расстоянии 10 см от верха ведра устанавливаете

решетку, на которую затем кладете мясо или рыбу так, чтобы они не касались друг друга и не спекались при копчении. После того как все подготовительные операции будут закончены, ведро закрываете крышкой и ставите на огонь. В процессе копчения крышку не открывать!

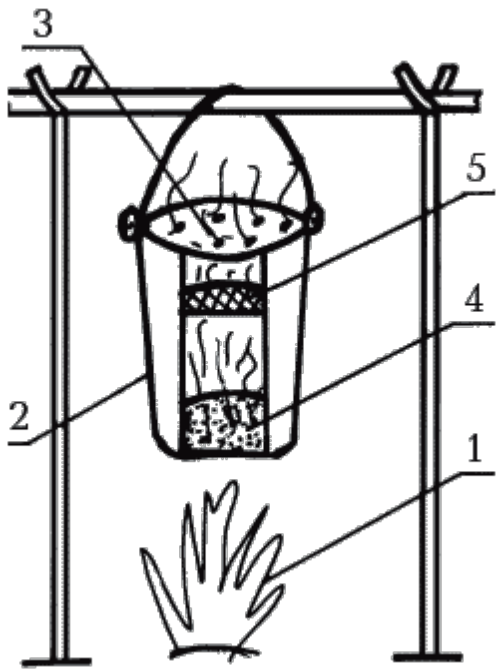

Рис. 1. Копчение в ведре (походный вариант): [1] – огонь, [2] – ведро, [3] – крышка с отверстиями, [4] – опилки, [5] – сетка

Чем сильнее огонь, тем быстрее начинают тлеть опилки и стружки. С момента, когда из-под крышки начнут появляться дым и пар, отсчитывайте время копчения. По окончании копчения ведро снимите с огня, оно должно остыть, и только после этого достаньте прокопченные изделия и слегка их подсушите.

Можно соорудить коптильню простую и эффективную: используйте ? **бак.**

Из кирпичей сложите кострище и положите поверх лист железа. К четырем стойкам приварите 3 сетки из нержавеющей стали с ячейками 1,5?1,5 см, а затем установите эту конструкцию на лист железа и насыпьте на железо опилки. В днище бака просверлите несколько отверстий. Мясо или рыбу разложите на сетках так, чтобы они не соприкасались между собой, и накройте это баком. Щели, образуемые между листом железа и краями бака, присыпьте песком или землей. Затем разожгите небольшой костер. Опилки начнут тлеть, окутывать дымком продукты и выходить из отверстий в днище бака.

Обратите внимание на интересный факт: можно установить **? коптильню в квартире** *(рис. 2)*.

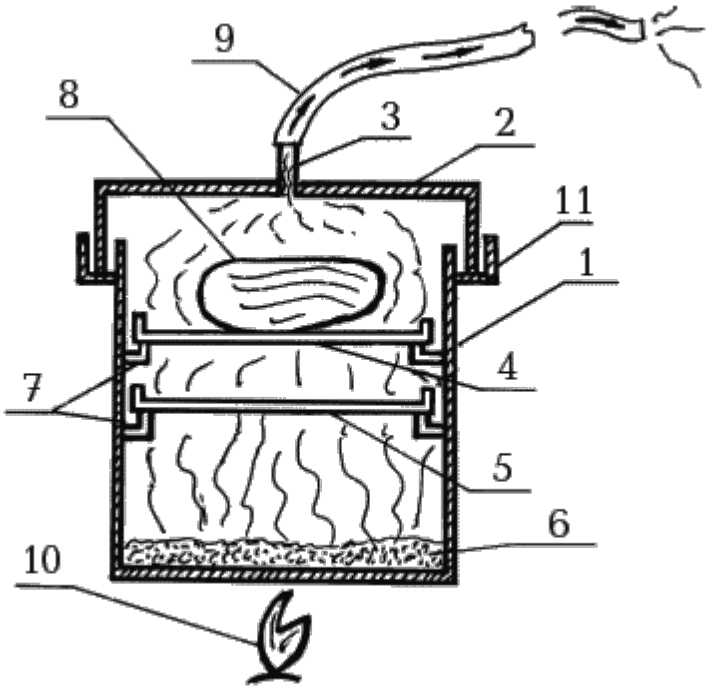

Рис. 2. Коптильня в квартире: *1* – корпус коптильни; *2* – крышка; *3* – трубка для выхода дыма; *4* – решетка; *5* – лоток для сбора жира; [6] – опилки; [7] – ?-образные бортики под решетку и лоток для сбора жира; [8] – изделия для копчения; [9] – гибкий шланг для отвода дыма в форточку; [10] – источник огня; [11] – ?-образные бортики под крышку (для воды)

Из листов нержавеющей стали сварите ящик с крышкой, в которую вварите металлическую трубочку для вывода дыма. На трубочку наденьте шланг и выводите его в форточку. Крышку кладут сверху на ящик и вставляют в -образные бортики, приваренные снаружи. В эти бортики наливают воду, чтобы не выходил дым. Высота ящика 40–50 см.

Сначала на дно коптильни положите ольховые опилки слоем 1–2 см. Затем на двух поперечных приваренных бортиках установите лоток для сбора жира (на расстоянии 7–10 см от дна ящика). На два других бортика, расположенных на расстоянии 15–20 см от лотка, положите решетку для продуктов. И наконец закройте ящик крышкой, залейте в бортики воду и поставьте коптильный агрегат на огонь газовой плиты. Такая коптильня компактна, проста в изготовлении и обслуживании.

Как показывает практика, 90% всех коптилен негерметичны. Крышка, как бы плотно ни прилегала к емкости коптильни, все

равно пропускает часть дыма при нагреве. Ограничьте по мере возможности доступ кислорода в коптильню, и тогда тот факт, что через крышку коптильни просачивается часть дыма, сработает на качество продукта: его вкус улучшится, потому что в этот момент испаряется излишняя влага, изделия подсушиваются, процесс копчения идет быстрее. Если процесс копчения вести с отводом дыма, то крышку следует открывать на воздухе, чтобы избежать загазованности помещения.

Правильно проведен процесс копчения – и ваша рыбка блещет золотисто-коричневым цветом, мясо легко отделяется от кожи и получается рассыпчатым и равномерно испеченным.

Готовность рыбы горячего копчения определяют по следующим признакам: мясо легко отделяется от позвоночника, икра и молоки проварены, цвет мяса от светло-золотистого до темно-коричневого.

Хранить рыбу горячего копчения при температуре +2 ˚С советую не дольше 72 часов. Замороженную рыбу горячего копчения можно хранить не дольше 1 месяца.

При **ХОЛОДНОМ КОПЧЕНИИ** на продукты воздействует негустой холодный дым, они нагреваются незначительно. Температура дыма не должна превышать 18–20 ˚С. В процессе копчения поверхность продуктов постепенно подсыхает, а коптильные вещества не торопясь проникают внутрь мяса иди рыбы. Этот способ хорош для копчения жирных продуктов: жир из-за низкой температуры копчения не вытапливается.

Продают готовые специальные коптильни, но я предпочитаю самодельную. Берете металлическую бочку, но не ржавое старье из гаража или с дачи, а новую, не окрашенную масляной краской; подойдет и ящик, который можно установить во дворе дома (если вы только не живете в столичной высотке!).

Лично у меня приспособлена под коптильню **? бочка** *(рис. 3),* зарисовку такой коптильни смотри внимательно ниже.

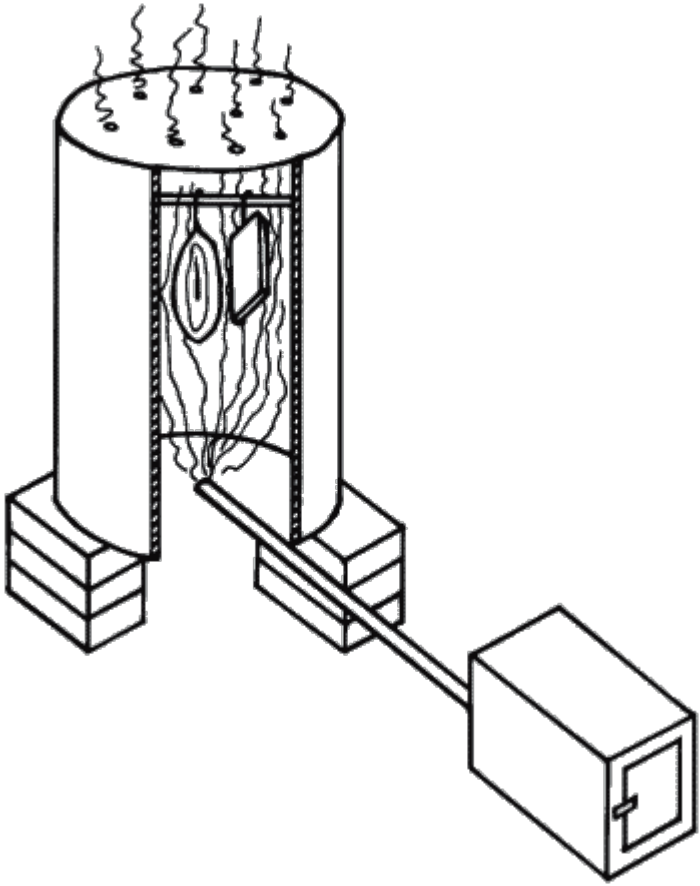

Рис. 3. Коптильня, сделанная из бочки

Металлическую бочку (коптильную камеру) с нижним и верхним (съемным) дном устанавливаете на кирпичи. Внутри бочки закрепляете стальные трубки, на которые будете подвешивать мясо или рыбку. Сверху бочку закрываете дном (крышкой) с просверленными мелкими отверстиями. При необходимости можно регулировать объем выходящего дыма, прикрывая часть отверстий. Коптильную камеру и топку соединяете железной трубой методом сварки. Длина трубы не менее 1–1,5 м. Дым от горящих опилок, проходя из топки по трубе в коптильную камеру, немного остывает и обтекает подвешенные на штырях мясные продукты, но проникает в мясо медленно, в течение нескольких дней.

Копчением ? **в ящике** *(рис. 4)* увлекается мой друг. И тоже, знаете ли, вкусно получается!

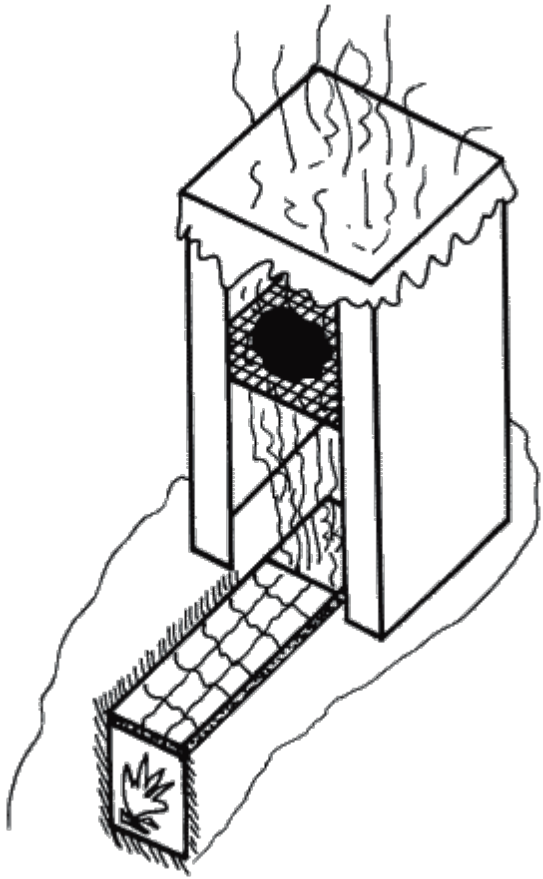

Рис. 4

Плотно сколоченные ящики длиной и шириной по 1,5 м, высотой около 2 м накрываете мешковиной. Около ящика выкапываете канавку длиной около 1 м, которую накрываете жестью, а сверху укладываете еловые ветви и закладываете их дерном. В конце канавки оборудуйте топку. Продукты раскладываете на решетке. Затем разжигаете огонь и тут же засыпаете его опилками. Стружки или опилки должны тлеть непрерывно при достаточном доступе воздуха, выделяя светлый дым. Но следите, чтобы дрова при этом не горели! Если все делаете правильно и контролируете процесс, то дым от тлеющих опилок идет из канавки на разложенные в ящике продукты, а затем выходит через мешковину.

Добрый совет: чтобы копчености, приготовленные с любовью и своими руками, не пересохли, после извлечения из коптильни заверните их в пергамент или в пропитанную жиром бумагу и храните в прохладном, не очень влажном и затемненном месте. Самые умные догадались обмазывать копченые штучки яичным желтком. Копченая таким способом вкуснятина в принципе

хранится долго. Но разве можно удержаться от соблазна съесть все и сразу? Почти шутка.

Копчение по видам продуктов

Копчение мяса

Для копчения пригодны грудинка, окорока, бекон, корейка, лопатки, ребра, сало – да почти все части туши. Великолепны копченые колбасы, сосиски, тушки домашней птицы, кролика, нутрии.

Крепко посоленные свиные окорока и другие части туши нужно вымачивать в холодной воде от 2 до 5 часов, а затем подсушить.

Соленое сало надо очистить от соли, ополоснуть водой, подсушить на петле в подвешенном состоянии, а затем коптить. Коптят сало в течение 7 суток дымом, температура которого не превышает 20 ˚С (холодный дым). Перед копчением не забудьте щедро натереть сало молотым красным перцем.

Окорок, корейку, рулет перед копчением лучше всего зашить в марлю или другую натуральную ткань, чтобы предохранить их от загрязнения.

Грудинку можно коптить со шкуркой или без нее, ребра при этом не удалять. Желательная толщина слоя сала – от 1 до 3 см.

Для быстрого копчения холодным способом окороков, не предназначенных для длительного хранения, температуру можно поднять до 50–60 ˚С, продолжительность копчения 12–14 часов.

Для нежирных сортов мяса подходит больше горячее копчение (при температуре 40–45 ˚С).

Основное правило подготовки птицы (кур, уток, гусей): разрезанную вдоль на две половины тушку заложить между двумя разделочными кухонными досками и отбить обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать тушки почти плоскими.

После процесса копчения продукты следует охладить и подвесить в хорошо проветриваемом прохладном помещении (+10 ˚С) для просушивания на 8–10 дней.

Бастурма из свинины

Посолочная смесь: 1 кг соли, 15 г селитры, 1 столовая ложка сахара, 6–7 горошин черного перца, 2 лавровых листка.

На 1 кг мяса: 75 г посолочной смеси, по вкусу – чеснок, острый красный молотый перец

Из свежего свиного окорока вырезать длинные куски мяса толщиной 3 см, удалив с них жир и пленки. Натереть мясо посолочной смесью и плотно уложить в деревянную посуду, пересыпая перцем и измельченным лавровым листом. Затем

прижать куски гнетом и выдержать в течение 10–12 дней. После этого вымочить куски в воде для удаления излишка соли, обсушить полотенцем и прокоптить холодным дымом.

Копченую бастурму выдержать 24 часа между двух досок под грузом, а затем намазать ее смесью толченого чеснока и острого красного перца, подвесить в прохладном месте.

Филе копченое

Рассол: 5 л воды, 900 г соли, 15 г селитры, 25 г сахара

Филе положить в холодный рассол на 2 недели.

Приготовить рассол: воду вскипятить, растворить в ней соль, сахар и селитру и прокипятить смесь в течение 5 минут, а затем остудить.

Просоленное филе вымыть холодной водой, просушить полотенцем, перевязать шпагатом и коптить до тех пор, пока мясо не станет бурого цвета.

После этого филе можно хранить в проветриваемом холодном месте, обернув бумагой или марлей (от пыли и мух) и подвесив, 2–3 месяца.

Сырокопченая колбаса

3,5 кг мякоти говядины, 3,5 кг нежирной свинины, 3 кг соленого сала, 1 стакан соли, 2 чайные ложки сахара, по 1 чайной ложке черного и душистого перца молотого, 30 г аскорбиновой кислоты

Лучше использовать свежие говядину и свинину, после забоя. Мясо в воде не мыть, а только зачистить, затем вынуть из него сухожилия и пленки. Куски мяса (по 400 г) натереть солью, уложить в эмалированную посуду, завязать плотной тканью и поставить на 5 дней в холодное место с температурой до +4 °С, после чего пропустить через мясорубку.

Сало очистить от соли, нарезать мелкими кусочками и смешать с мясным фаршем, добавить сахар, перец и аскорбиновую кислоту. Аскорбиновая кислота используется как консервант, благодаря ей мясо не теряет цвета и не становится серым.

Фарш минут 30–40 вымешивать руками, как тесто, а затем разложить в эмалированные емкости так, чтобы слой мяса не был выше 5 см. На 2 дня снова поставить в холодное место, после чего можно заполнять фаршем заранее приготовленные кишки. Если при заполнении образуются небольшие воздушные полости, то эти места следует проткнуть иголкой и выпустить воздух. Готовые

колбаски подвесить в прохладном месте для уплотнения.

Через 5–7 дней их можно коптить при температуре +20 °С в течение трех суток. Если есть возможность поддерживать дым ночью, то лучше не прерывать копчение, а если нет, то на ночь колбасу лучше занести в дом, а с утра опять коптить до ночи. Закопченную колбасу лучше всего подвесить в погребе. Через 3–4 недели она вызревает и готова к употреблению.

Колбаса копченая сухая

1 кг мякоти говядины, 1 кг мякоти свинины, 400 г свиного соленого сала, 100 г спирта, ? чайной ложки селитры, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соли, по вкусу – перец черный молотый, растертые семена тмина, измельченные плоды кориандра

Мясо, освобожденное от костей и пленок, нарезать мелкими кусками, пересыпать солью и поставить в холодное место на 2 дня. Сало нарезать кубиками. Свинину и говядину пропустить дважды через мясорубку, добавить сахар, селитру, пряности и спирт. Всю массу перемешать, добавить сало и еще раз перемешать. Подготовленное мясо уложить в плоскую посуду слоем 10–12 см и держать 3 дня на холоде, а потом наполнить фаршем кишки длиной до 50 см, концы перевязать шпагатом и подвесить в прохладном помещении на 3 дня.

Затем коптить колбасы в холодном дыму до тех пор, пока оболочка на них не сморщится. Колбасы созревают после выдержки в прохладном помещении в течение 2 месяцев. Приготовленные таким образом колбасы можно хранить 10 месяцев.

При желании можно есть колбасу и сразу после копчения, предварительно отварив в подсоленной воде 25 минут.

Колбаса из крольчатины, свинины и говядины

1 кг мяса кролика, 3 кг свинины, 1 кг говядины, 200 г соли, 20 г перца черного молотого, 10 г перца душистого молотого, 5 г гвоздики, 3 г майорана, 1 лавровый лист, 10 г селитры, 0,5 стакана спирта, 100 г сала

Мясо мелко порубить, добавить соль, селитру, специи и все тщательно перемешать, влить спирт. Затем добавить мелко нарезанное сало, еще раз перемешать, наполнить этим фаршем подготовленные кишки и положить изделия под пресс. Колбасу выдержать 12 часов при комнатной температуре и 10 дней – в холодном помещении, каждые 3 дня увеличивая вес гнета.

После этого колбасу повесить на 7 дней в прохладное место, затем коптить ее холодным дымом в течение 9 дней, после чего подвесить в прохладном и проветриваемом помещении.

Сычуг

5 кг свинины, 1 желудок, 200 г соли, 0,5 чайной ложки селитры, по 1 чайной ложке сахара, перца черного молотого и толченого кориандра, 2–3 дольки чеснока

Мясо нарезать кусочками по 50 г или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Если мясо постное, то можно добавить мелко нарезанное сало. В фарш положить толченный с солью чеснок, пряности, селитру, соль и все размешать. Очищенный желудок плотно наполнить мясом, не оставляя промежутков, сразу же зашить, туго перевязать шпагатом и выдержать под гнетом не менее 5 дней в холодном помещении, затем обсушить в течение 3 дней и коптить холодным дымом 4 недели.

Курица копченая

1 курица, 100 г чеснока, по 0,5 чайной ложки душистого молотого перца, черного молотого перца, 1 чайная ложка соли, 0,5 чайной ложки сахара, 2–3 можжевеловые ягоды, ? чайной ложки лимонной кислоты

Лучше всего коптить молодую мясистую курицу. Грудку разрезать, натереть тушку снаружи и изнутри смесью соли со специями, положить в посуду, придавить грузом и мариновать 2 дня. Перед копчением тушку промыть и тщательно обсушить.

Коптить курицу лучше холодным способом (температура дыма 20 ?С) в течение двух суток ольховыми ветками.

Копченая утка (или гусь)

4 тушки утки или гуся, по вкусу – перец черный молотый, тмин, кориандр, соль из расчета на 1 кг мяса 30 г, щепоть селитры

Для копчения больше всего подходит нежирная птица. У тушки отрезать крылья до первого сустава и шею. Разрезав тушку вдоль спинки, отделить мясо от позвоночника и грудной кости, удалить кости крылышек и бедрышек. Мясо разложить на столе, посыпать солью, пряностями и селитрой, выдержать в прохладном месте 3–4 дня, затем туго свернуть рулетами кожей наружу. Еще раз натереть мясо солью с пряностями, завернуть каждый рулет в марлю, перевязать шпагатом, оставляя у одного

конца рулета петлю для подвешивания.

Изделия выдержать в прохладном месте трое суток для равномерного просола и коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Копченый язык

5 кг говяжьего языка, 500 г соли, 0,5 столовой ложки сахара, 8 долек чеснока, по 1 столовой ложке семян укропа, измельченной зелени петрушки, 2 луковицы, по вкусу – тмин, лавровый лист

Языки натереть смесью из тмина, укропа, толченого чеснока, лаврового листа, измельченной зелени, нарубленного лука, сахара и соли. Затем уложить их в кастрюлю на 8 дней, переворачивая и смачивая рассолом.

После этого языки прокоптить в холодном дыму.

Копчение рыбы

Не знаю, как вы, а я копченую рыбку обожаю! Особенно, если наловил ее сам. Копчу практически все, но особенно душевными получаются угорь, налим, лещ, линь, треска, карп, окуньки. Аромат! А вкус! С удовольствием и вас научу это делать.

Правило первое: чешую с рыбы удалять нельзя! Чешуя, как хорошая рубашка, она защищает мясо от копоти и грязи.

Правило второе: коптить надо только просоленную рыбу. Благодаря предварительному посолу ускоряется процесс копчения.

Ну а теперь о технологии процесса. Перед посолом мелкую рыбу типа плотвы нанизать через глазницы по 4–10 штук на шпагат длиной от полуметра до метра, концы шпагата связать, образуя кольцо. Сазана и всякую такую крупную рыбу связываете попарно шпагатом (около 50 см) или протыкаете насквозь хвосты и закрепляете простым узлом.

Рыбу весом от 1,5 до 3 кг после посола можно коптить через 8–14 часов, мелочь до 600 г – через 2–6 часов. Перед укладкой в коптильню рыбу не забудьте промыть в тазу или бачке без смены воды, не торопясь минут 30–40. Причем подсушивать ее нужно только в случае перевозки или хранения в ближайшие 3–5 дней. Если собираетесь есть рыбу сразу после копчения, то проветривать и подсушивать ее перед процессом копчения не стоит, так как вкус на-а-много снизится. Кроме того рыба станет жесткой. В идеале после смывания с рыбы остатков соляного раствора ее сразу надо отправлять в коптильню.

Если нет времени на длительный посол, то втирайте соль в рыбу вручную и не забудьте заложить соль под жабры, в брюшко и в надрез по хребту (у крупных экземпляров). Рыбу, посоленную таким способом, перед копчением не надо промывать. Излишки соли удаляйте чистой сухой тряпкой. Скажу откровенно: приготовленная таким образом рыба, конечно, съедобна, но она далека от совершенства: ну невозможно таким способом равномерно просолить продукт!

Из опыта: копчушка совершенно умопомрачительно пахнет, если вспоротое брюхо рыбины набить зеленью, ее же подпихнуть под жабры. Судачок и щукенция «любят» зелень сельдерея, прекрасно получается с побегами лука и чеснока. Добавлял петрушку – жене не понравилось. Так что я постоянно в эксперименте.

И еще совет: рыбки в коптильню на одну закладку подбирайте ровненькие, примерно одного веса. Тогда результат

вашего копчения придется по вкусу всем. Гарантирую сто пудов.

Еще раз уточняю: для **ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ** рыбу потрошат, но оставляют голову и чешую. После потрошения и промывания тушки ее посыпают солью из расчета 1 столовая ложка соли на 1 кг рыбы и оставляют на 2–3 часа для просола. Можно посолить рыбу и в концентрированном рассоле. Для приготовления такого рассола в воду добавляют столько соли, чтобы клубень картофеля в нем не тонул, а свободно плавал.

Посоленную рыбу в зависимости от ее весовой категории выдерживают до копчения на холоде 1–4 часа. Перед закладкой в коптильню рыбу слегка ополаскивают холодной водой и насухо протирают чистой тканью.

При горячем способе копчения лучшее – это опилки из ольхи. К опилкам добавьте можжевеловую ветку (без иголок), и рыба порадует вас красивым золотистым цветом, а для аромата бросьте тлеть еще и лавровый листок.

Как коптить, мы говорили раньше. Вот только еще совет: при горячем копчении лучше уложить тушки рыбы в коптильне горизонтально, разрезав по хребту и развернув, то есть сделав как бы плоскими. В разрез брюшины, как я уже говорил, можно положить специи. Все. Теперь можно начинать копчение.

Обязательна высокая температура в коптильной печи хотя бы на начальной стадии копчения. Почему: прикажут долго жить все паразиты. А их в последнее время в рыбе встречаешь все чаще. Итак, сначала интенсивный нагрев 2–5 минут (и густой дым), затем нагрев надо уменьшить и продолжать процесс копчения в этом режиме. Если, сняв крышку, вы видите, что рыба закоптилась слабо, закройте крышку и снова ставьте коптильню на огонь. Продолжительность копчения определяется исключительно опытным путем (думаю иногда: не от предков ли такое сверхзнание к нам пришло?), причем навыки приобретаются уже после пары раз. Шпаргалка для самых ленивых: в зависимости от величины рыбин, их количества и эффективности коптильни длительность процесса может составлять от 15 минут до 1 часа.

Когда вы закончили процесс копчения, откройте крышку, чтобы оставшаяся влага испарилась, и рыбу слегка подсушите. Полезно дать рыбе повисеть 2–3 дня без дыма, чтобы она провялилась, но только не пересушите ее.

Открою секрет: приготовить рыбу горячего копчения можно и ? **без коптильни.** Выкопайте в береговом обрыве нишу с полметра глубиной и шириной и сантиметров 70 высотой. Положите рыбу на укрепленные вверху палки, под ними разведите костер, подкидывая ольховые и осиновые гнилушки,

шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Через 1–3 часа рыба будет готова. Да, чуть не забыл: в процессе копчения тушки несколько раз переворачивайте.

Можно коптить так: подготовленную рыбу наденьте на несмолистые палочки и воткните их в землю у костра с подветренной стороны, чтобы рыба нежилась в горячем дыму.

Несложно организовать копчение и ? **в ведре.** Кроме ведра с крышкой вам понадобится проволока толщиной 3 мм и металлические прутья толщиной 8–10 мм. Из прутьев нужно сделать два кольца, которые потом установить в ведре: нижнее – на ? высоты от дна, а верхнее – на ?. Кольца необходимо оплести проволокой, чтобы получилась сетка.

Из дров рекомендую сырую ольху и сучья от осенней обрезки плодовых деревьев. На дно ведра кладете наколотые дрова, затем вставляете нижнее кольцо и выкладываете на него рыбу, потом ставите верхнее кольцо – на него тоже кладете рыбу. После этого ведерко закрываете крышкой и вешаете над костром. Через 40 минут рыбка готова! Ведро сняли с огня и открыли крышку. Что видим? Шикарный деликатес.

Таким способом, кстати, моя жена на даче пристрастилась коптить нетолстые куски мяса и колбаски, но, чтобы получилось нечто стоящее, держать ведро над костром нужно не менее часа.

Копчение **ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ**: солим рыбу, как для горячего копчения, но соли берем, не жадничая, то есть 1–1,5 кг на 10 кг рыбы; коптим мелкую рыбу 2–3 дня, а крупную 10–15 дней. Посоленную крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу промывают 1–2 часа. Далее рыбу подсушивают (как и для вяления) на открытом воздухе: мелкую рыбу 2–3 дня, а крупную 3–5 дней. В брюшную полость крупной рыбе не забудьте вставить деревянные распорки! Подсохшая и провяленная рыба готова для коптильни. Сельдь будет готова через сутки, форель, щуку, карпа, угря достаточно обрабатывать дымом 4 дня, а для лососины потребуется 3 недели. Кстати, если коптить давно посоленную сельдь, то прежде надо вынуть из нее икру и молоки, которые дадут рыбе горький вкус, а затем вымочить в воде.

Для копчения рыбы холодным способом лучше выехать на природу. Выкапываете яму и от нее отводите канаву длиной 2–3 метра, которая будет служить дымоходом. Сверху канаву закрываете ветками, а поверх них укладываете дерн и землю. Над выходным отверстием канавы возводите каркас и обтягиваете его полиэтиленовой пленкой. Под пленкой развешиваете рыбу. Подсказка: рыбу следует перевязать шпагатом, а так она может развалиться. Если коптите рыбу на нескольких уровнях (сетках),

то расстояние между ними не должно быть меньше 15–20 см. Самые крупные рыбины кладите на нижнюю сетку. Понизу пленку прижмите к земле камнями или присыпьте землей так, чтобы не оставалось щелей. В верхней части как бы будки сделайте вытяжную щель.

Перед копчением в яме надо перекрыть дымоход куском жести, разжечь костер и нажечь много углей, затем поверх углей, не сбивая пламени, набросать обрубков веток. Жесть убрать и все плотно укрыть куском брезента, оставляя небольшую щель понизу, чтобы образовалась тяга. Тяга должна быть такой, чтобы угли не угасали, но и не настолько сильной, чтобы не угасало пламя. Дым в ваше сооружение – будку – должен поступать постоянно. Если угли прогорели, то вновь перекройте дымоход и разожгите их заново. Если высохли и загорелись ветки, то можно поверх них набросать новых, чтобы сбить пламя. В будке должен стоять густой чуть теплый дым.

Готовую рыбу вынимайте вместе с сеткой, а на ее место устанавливайте другую. В коптильне такой конструкции можно коптить и мясо.

Соление

Соль, скажу я вам, самый надежный естественный консервант. Но пользоваться ею надо правильно. Не забывайте три золотых правила.

Правило первое. Для посола используйте каменную пищевую соль крупного или среднего помола. Мелкая соль не годится! Мелкая соль как бы обволакивает изделия, у них быстро просаливается верхний, подкожный, слой тканей. Но мясо полностью не обезвоживается (а крупная соль именно вытягивает воду!), и процесс гниения не предотвращается.

Правило второе. Использовать йодированную соль ни-ни! Йод лишь обжигает верх изделий, резко повышая их температуру, что приводит к протуханию и порче продукта. Соль для засола должна быть без примесей.

Правило третье. Поскольку соль не уничтожает микроорганизмы, а только приостанавливает их жизнедеятельность, то не стоит забывать: и через соль продукт можно заразить бактериями, вызывающими их порчу. Поэтому перед засолом соль прогрейте в духовке или хотя бы подсушите, добавьте в нее химически чистую пищевую калиевую селитру, которая придаст мясу красивый розоватый оттенок. Количество селитры кладется из расчета на 1 кг соли 10 г селитры. *Внимание:* для засола сала селитру не добавлять!

Зимой в посолочную смесь кладут еще и сахар (1% веса соли), благодаря чему вкус мяса становится нежнее. При засолке мяса, птицы и рыбы можно добавлять специи: лавровый лист, черный и душистый перец, тмин, гвоздику, кориандр и прочие, прочие, прочие улучшители вкуса.

Теперь так: посуда для соления должна быть из нержавеющей стали, пластмассы, эмалированная, но без мест ржавчины. Медные и железные емкости не подходят!

Чистота – залог здоровья, говорили нам, начиная с детсада. Поэтому в помещении, где вы колдуете над засолом будущих деликатесов, должно быть чисто, прохладно (6–7 °С). И – темно! Представьте себе, именно так. Соль очень медленно проникает в мясо, и там, где мясо еще не успело просолиться, его предохраняет от порчи холод.

В очень холодном помещении мясо долго не просаливается, а в более теплом – прокисает. Поэтому выбрать и поддерживать нужную температуру – искусство. Ну а живительные солнечные лучи вообще ни к чему продукту, который собираются съесть в доброй компании без тяжелых последствий для здоровья.

Соление по видам продуктов

Соление сала

Сало – любимый русский продукт. Тут как-то по телевизору показывали интервью с командующим дальней авиацией РФ Павлом Андросовым. Рассказывал он о перелете «Белых лебедей» – военных самолетов Ту-160 в Венесуэлу и о рейде над Карибским бассейном. Ну, толкуют-толкуют они с журналистом о высоких политических материях, а тот возьми да и задай вопрос: мол, летчики-то потом не будут скучать по тропическим блюдам заморской кухни? Андросов ответил, с моей точки зрения, гениально: «Вы знаете, тропическое блюдо – оно опасное, наше сало самое надежное».

Наш человек!

Поэтому советую и вам научиться грамотно солить сало и не стесняться украшать им любое застолье. Мы же с вами в России живем, а не в знойных Эмиратах!

Итак, для засола берите сало спинной и боковой частей туши толщиной не менее 2,5 см. Помните, что вдоль хребта проходит тонкая жилистая пленка, и сало в этом месте жесткое, поэтому для качественного вкусного продукта его лучше не использовать. Не годится сало с брюшины, а также мягкое сало, пожелтевшее или сало от хряков (кабанов). В последнем случае запах самца перебьет все другие запахи! Обратите внимание на цвет сала: цвет должен быть белым или нежно-розовым, но уж никак не желтым или серым (это указывает на то, что сало взято от старой особи).

Перед засолкой сало подержите в чистой воде 12 часов, тогда оно станет нежнее и мягче. Слои мяса в сале должны быть тонкими, в виде вкраплений.

Если вы держите свое хозяйство, то учить вас не надо: после убоя свиньи сало должно остыть и, как говорят, вызреть. Для этого куски сала раскладывают в прохладном помещении на 2–3 дня.

Просаливаться сало должно при температуре 2–4 °С. При более высокой температуре сало может попросту испортиться, а при более низкой – процесс засолки будет идти неравномерно, медленно и в конечном счете с непредсказуемым вкусом.

Шкурка на сале должна быть без щетины, хорошо выскоблена. Многие, как я знаю, любят ее потом посасывать, жевать. Так вот: чтобы шкурка была нежной и вкусной в готовом

продукте, натрите ее, не скупясь, солью, когда она еще теплая после забоя кабана. Тонкая желтоватая или розоватая шкурка указывает на то, что готовый продукт будет мягким и вкусным. Толстая шкурка предупреждает о том, что сало будет жестким. А коричневый цвет шкурки – это признак старости.

Само собой разумеется, что сало следует брать только от здоровых животных. Консервирующее действие соли заключается в том, что она обезвоживает присутствующие в сале микроорганизмы. Но соль не убивает, а лишь задерживает их развитие. Вот поэтому себе дороже использовать для засола сало больных животных или сало испорченное, старое.

Самые популярные способы приготовления сала – сухой посол, соление в рассоле (мокрый посол), комбинированный засол, вареное соленое сало.

СУХОЙ ПОСОЛ хорош всем, потому и самый распространенный. Для классического сухого посола используют плотно сбитые деревянные ящики с крышками или эмалированную посуду большой емкости. Ящики лучше всего выложить черной бумагой. Закон: чем плотнее уложено сало в тару, тем лучше оно просолится. Поэтому гнет обязателен. Если вы используете банки для сухого посола, то не советую накрывать их сразу крышками. Оставьте банки с салом в темном холодном месте на 10 часов открытыми и лишь затем закатывайте крышками.

Не бойтесь пересолить сало – оно впитает только свою норму. А если готовое сало покажется вам все-таки очень соленым, дайте обсохнуть ему – через пару дней соль выступит на поверхности, и вы легко ее счистите ножом.

Нередко для вкуса к соли добавляют чеснок, но лучше всего шпиговать чесноком уже просоленное сало. Имейте в виду, что сало, нашпигованное чесноком в процессе засола, нельзя замораживать в морозильной камере: после разморозки чеснок неприятно пахнет.

Перцем натирают сало через 5–7 дней после просола. Сначала сало очищают от излишков соли, а затем натирают смесью из молотого перца и соли в равных количествах. Продолжительность сухого посола сала – 15 суток. За это время сало надо часто переворачивать, поливать выделившимся рассолом для равномерного просола.

Правильно приготовленное сало на разрезе должно быть белого цвета со слегка розоватым оттенком. Консистенция – плотная, упруго-пластичная.

Посол с использованием рассола, или так называемый **МОКРЫЙ ПОСОЛ**, любят ценители, как говаривала моя матушка,

«дамского» сала. Для простого рассола требуется только соль. В сложный рассол гурманы добавляют сахар, аскорбиновую кислоту и пряности, например черный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок. Такое сало тает прямо на языке! Воду для рассола лучше брать кипяченую, без постороннего запаха и вкуса, а я беру еще и отфильтрованную через глиняный или серебряный фильтр. Не расслабляйтесь: готовый рассол тоже надо отфильтровать, так как в соли в последнее время полным-полно посторонних включений типа камешков и песка.

Чем хорош этот способ: вы контролируете концентрацию соли в растворе. Кстати, с уменьшением концентрации соли в рассоле вкус и аромат готового сала улучшается в разы. Однако не переусердствуйте: концентрация соли должна быть все-таки не ниже 12%, иначе сало начнет быстро портиться.

При мокром посоле сало укладывают в бочки (идеальный вариант) или в другую подходящую посуду и заливают рассолом. Подготовленное сало сверху накрывают деревянным кругом, прижимают гнетом и закрывают емкость крышкой. Через неделю сало можно подавать к столу.

КОМБИНИРОВАННЫЙ СПОСОБ посола гарантирует длительное хранение сала. Сначала используйте сухой посол, а спустя 4 дня залейте сало холодным рассолом так, чтобы он полностью покрыл сало. Срок выдержки – 3 недели. Затем сало можно вынуть из рассола, обсушить, положить в алюминиевую фольгу и убрать в морозильную камеру холодильника. Хранится такое сало около года.

Классический рецепт

Расчет: на 10 кг сала 1 кг крупной каменной соли. Солите сало обязательно в темном помещении и без селитры.

Приготовьте плотно сколоченный деревянный ящик с крышкой или, что хуже, эмалированную посуду большой емкости. Ящики выложите черной бумагой. На дно тары насыпьте слой соли толщиной 5 мм.

Хорошо охлажденное сало разрежьте на куски шириной около 10 см и длиной 20–30 см, натрите со всех сторон солью и уложите в ящик рядами, щедро пересыпая солью. Здесь есть свой секрет: между стенками емкости и салом следует оставить зазор шириной 0,5–1 см. Такие же зазоры делайте и между отдельными кусками сала. После укладки одного слоя сала все зазоры и сало засыпайте солью, а затем укладывайте новый слой. После

укладки последнего слоя сала его засыпают солью, укрывают пергаментной бумагой и закрывают крышкой.

Время просола 2–3 недели. В этот период не ленитесь переворачивать сало и поливать его выделяющимся рассолом для равномерного просола и во избежание образования желтых пятен.

Просоленное сало обсушите.

Для длительного хранения готовое сало уложите в небольшие ящики, сколоченные из плотных досок или фанеры. На дно ящика положите слой ржаной муки толщиной 3 см, а на него – куски сала. Между стенками ящика и салом оставьте зазор в 1–2 см, который засыпьте мукой, и утрамбуйте ее. После укладки одного слоя сала насыпьте сверху 2-сантиметровый слой муки, который уплотните, а на него – следующий слой сала. После укладки всего сала сверху насыпьте слой муки толщиной 3 см, уплотните муку, накройте все пергаментной бумагой, закройте емкость крышкой и поставьте в темное прохладное место. Сало хранится долго, не желтеет, а вкус его – одна приятность!

Сало в простом рассоле

Расчет для рассола: на 1,5 л воды 200 г соли. Сало нарежьте брусками 4?4?10 см.

Вскипятите воду, всыпьте соль и варите в этом рассоле сало 15 минут. Затем разложите сало в банки.

Рассол разбавьте полулитром воды, вскипятите, залейте им сало и закатайте в банки.

Сало в пряном рассоле

Расчет для рассола: на 1 кг сала 1 л воды, 500 г соли, по вкусу – перец горошком, кардамон, лавровый лист. Приготовьте рассол (кипятить 5 минут). Затем опустите в кипящий рассол нарезанные бруски сала, проварите их в течение 3–4 минут, снимите посуду с огня, но сало не трогайте: в рассоле оно должно получить 3-дневную выдержку.

После этого сало можно вынуть, подсушить, пересыпать куски душистым молотым перцем, кардамоном и майораном, завернуть сало в фольгу и положить в холодильник на 2 недели. И только спустя полмесяца переложите ароматное сало-лакомство в морозильную камеру.

Сало по-венгерски

Целиковый кусок сала, не разрезая, завернуть в чистую марлю.

Расчет для рассола: на 1–1,5 кг сала 2 л воды, 200 г соли, 3 горсти луковой шелухи, 3 веточки можжевельника (учтите: ветки надо класть в конце варки сала). Рассол доведите до кипения, положите в него сало и варите сало на слабом огне еще 7 минут после закипания. В конце варки киньте в рассол веточки можжевельника.

Емкость снимите с огня, охладите жидкость, достаньте сало, освободите его от марли и обсушите. Густо обсыпьте кусок красным молотым перцем (я добавляю еще и жгучий перец), заверните сало в фольгу и уберите в холодильник.

Соление окорока, корейки, грудинки

Окорок + корейка + грудинка

Окорок, корейку и грудинку натрите со всех сторон посолочной смесью. Расчет посолочной смеси на 16 кг мяса:

1 кг соли (помола № 1 или № 2), 25 г измельченной аскорбиновой кислоты (вместо селитры), 2 столовые ложки (50 г) сахара. На дно бочки или большой эмалированной кастрюли насыпьте тонкий слой посолочной смеси и плотно уложить части туши кожей вниз: вначале окорока, лопатки, далее корейку и грудинку.

Для предохранения от порчи в ножке окорока сделайте разрез и набейте его плотно посолочной смесью. Важно следить за распределением посолочной смеси: окорока надо присыпать слоем около 1 см, лопатки – чуть меньше, корейку – еще меньше, грудинку – слегка. Определять на глазок миллиметры вы научитесь после пары практик.

Бочку сверху обвяжите рединой (то есть тканью с редким переплетением нитей) для свободного доступа воздуха, поставьте в прохладное место с температурой от +2 до +7 °С и держите там 2–3 недели. Затем накройте посоленные продукты деревянным кружком, положите сверху гнет и влейте рассол до краев бочки. Рассол готовьте из расчета на 10 л охлажденной кипяченой воды: 500 г соли, 50 г аскорбиновой кислоты, 100 г сахара.

Окорока и лопатки просаливаются за 15 суток, корейка и грудинка – за 5–6 суток.

Просоленную грудинку посыпьте молотым перцем, уложите

по два куска кожей наружу, заверните в марлю, перевяжите шпагатом и держите под гнетом, после чего ее можно коптить. Грудинку можно коптить, туго свернув ее в валик (посыпая перцем), который завернуть в марлю и перевязать шпагатом. Валик тоже выдержите 2 дня под гнетом, а затем коптите.

Окорок с костью

Расчет посолочной смеси на окорок весом 16 кг: 1,5 кг соли крупного помола, 15 г сахара, 10 г селитры, по 1 чайной ложке черного молотого перца, майорана и измельченных сушеных ягод можжевельника, по 0,5 чайной ложки мускатного ореха и толченого кориандра, 4 бутончика гвоздики, 5 листков лавра. Должен сказать, что каждый выбирает пряности по вкусу, я привел собственный расклад: нравится – используйте, а хотите свой букет ароматов – экспериментируйте. Одним словом, творите вкусности своими руками (и своим носом!).

Окорока для посола следует брать вместе с салом, из мышечной части удалить окровавленные места. После разделки свиной туши окорока охлаждайте не менее 24 часов, а затем натрите их посолочной смесью. На дно чистой бочки или большой эмалированной кастрюли насыпьте тонкий слой посолочной смеси и плотно уложите окорока кожей вниз. В течение недели окорока несколько раз переворачивайте и поливайте выступившим из мяса соком.

Окорока просаливаются за 4–6 недель. Готовые окорока обваляйте в отрубях, вывесите под навес на воздух на 2–3 дня, а затем коптите.

Окорок без кости

Окорока без кости солят, предварительно разрезав мясо на 2–3 куска вдоль мышц. Около мышечной ткани рекомендуется оставлять все сало с кожей или хотя бы часть него. Куски натрите посолочной смесью и плотно уложите в эмалированную емкость. Расчет посолочной смеси на 16 кг мяса: 1 кг соли (помола № 1 или № 2), 25 г измельченной аскорбиновой кислоты (вместо селитры), 2 столовые ложки (50 г) сахара.

Теперь приготовьте рассол: в кастрюле вскипятите 10 л воды и добавьте в нее специи (примерно 2 чайные ложки смеси толченого кориандра, лаврового листа, черного перца, гвоздики, ягод можжевельника). Затем всыпьте 8 г селитры и столько соли,

чтобы брошенное в рассол яйцо плавало (примерно 2 кг). Готовый рассол охладите, процедите и залейте им куски мяса.

Окорок просаливается за 6–7 дней.

Окорок в рассоле

Неплохо, если вы затеетесь солить окорока таким способом в теплую погоду: они будут сочнее.

Даю расчет посолочной смеси на окорок весом 16 кг: 1 кг соли (помола № 1 или № 2), 25 г измельченной аскорбиновой кислоты (вместо селитры), 2 столовые ложки (50 г) сахара.

Сначала окорока натрите посолочной смесью, а спустя сутки залейте охлажденным рассолом. Приготовьте рассол по следующей рецептуре: в 10 л охлажденной кипяченой воды добавьте 500 г соли, 50 г аскорбиновой кислоты, 100 г сахара.

В рассоле мясо просаливается за 3–4 недели. Просоленные окорока протрите тряпкой и подвесьте на несколько дней в прохладном помещении, чтобы они обсохли.

Во избежание выделения соли на поверхности окороков перед копчением выдержите их 3–4 часа в холодной воде, затем ненадолго опустите в кипящую воду, опять-таки оботрите ветошью и обсушивайте в течение нескольких дней. Ямки, места надрезов и места около кости, которые быстрее портятся, обильно натрите молотым перцем. Только после этого окорока можно коптить.

Классическая корейка

И все-таки я предпочитаю солить корейку отдельно, потому что для ее посола требуется меньше соли, чем для грудинки и окорока. Посоленная отдельно, она намного вкуснее.

Сначала приготовьте смесь пряностей из толченого кориандра, лаврового листа, перца, гвоздики, ягод можжевельника. Но под рукой держите эти пряности и в отдельных коробочках. Натираете охлажденную корейку со всех сторон смесью соли (350 г на 10 кг корейки) с пряностями. Причем берете только половину смеси! Вторую порцию втираете спустя 2 дня. Просаливается корейка через 6–7 дней.

Очистите просоленный продукт, обсушите, обсыпьте молотым перцем, кориандром, гвоздикой, ягодами можжевельника (из заветных коробочек), заверните мясо в марлю, но лучше обтянуть его толстой кишкой. Перевяжите корейку

часто-часто шпагатом, обсушите в прохладном помещении, положите под гнет и затем коптите.

Солонина по-русски

Мясистые части туши отбейте (расчет посолочной смеси на 15 кг говядины: 3,5 кг соли, 100 г селитры). Соль истолките с селитрой в мелкий порошок и этой смесью натрите мясо. На дно кадки насыпьте соль, уложить в нее говядину слоями, пересыпая каждый слой толченой смесью перца, гвоздики, корицы, лаврового листа и можжевеловых ягод. Кадку с мясом поставьте на 2 недели на ледник.

После появления рассола накройте мясо деревянным кружком и прижмите грузом. Рассола обычно не хватает для того, чтобы все куски были покрыты жидкостью, поэтому дополнительно приготовьте рассол из 15 л воды, 1,5 кг сахара, 25 г селитры, 25 г черного перца и 25 г лаврового листа. Этим рассолом надо полностью покрыть мясо. Снова сверху – крышку с гнетом и просаливать мясо еще 1–2 недели.

Провесная солонина

Толстый филей натирайте сахаром 3–4 дня подряд по 3–4 раза в сутки. После этой процедуры вытрите мясо насухо и залейте рассолом на 2 недели, периодически мясо переворачивая. Рассол на 5 л воды: 400 г соли, 30 г селитры, 50 г душистого перца, сахар по вкусу.

После 2 недель выдержки в рассоле мясо обвяжите тесемками или зашейте в холстину, вывесите на сквозняк для просушки на 2–3 дня.

Такое мясо хорошо хранится в прохладном сухом проветриваемом помещении.

Говядина впрок

Парную говядину быстро вытрите полотенцем так, чтобы не оставалось крови (из-за нее мясо портится). Затем удалите самые большие кости, взвесьте мясо (на 25 кг говядины требуется 1100 г соли, 75 г селитры), натрите мясо со всех сторон смесью сухой соли с селитрой, лавровым листом и размельченным душистым перцем и разложите на столе до полного остывания мяса.

На дно кадки насыпьте соли и перца, набросайте лавровых листьев. Мясо уложите в кадку: большие куски в середину, маленькие по краям, чтобы пустот в кадке не было. Утрамбовывайте для верности мясо толкушкой. Укладывая мясо, пересыпайте солью и пряностями каждый ряд. Когда кадка заполнится, накройте ее крышкой, засмолите со всех сторон, поставьте на 2–3 дня в комнате, каждый день переворачивая, затем вынесите в погреб, но и там не забывайте переворачивать кадку раза два в неделю. Через три недели поставьте кадку с мясом на лед.

Соление рыбы

Рыба – это рыба. Царская еда. И какой же царев стол на Руси, монастырская трапеза да без соленой рыбки? Не было такого! Давайте и мы побалуем себя вкусной соленой рыбой.

Для начинающих – советы.

? Рыба должна быть неповрежденной и свежей, то есть с плотным мясом и красными или светло-бордовыми жабрами (мягкая на ощупь рыба и с белеющими жабрами не годится). Надеюсь, что рыбка вами или для вас выловлена из экологически чистого водоема. Упаси вас бог есть рыбу-несчастливицу, выловленную в прудах возле очистных сооружений, в нижнем течении реки, протекающей через город, и в иных стрёмных для выживания местах.

? Перед солением рыбу ни в коем случае нельзя мыть! Ополосните ее от песка и слизи и протрите чистой тряпкой – этого достаточно. Если все-таки возникла необходимость смыть прилипший к трофею мусор, то сделайте это до потрошения, а уж никак не после.

? Не слушайте глупых советов о том, что солить всякую рыбу можно. Нет и еще раз нет! Красную рыбу – так называют рыб семейства осетровых – солить не рекомендуется, так как часты смертельные случаи отравления токсином ботулиновой палочки – сильнейшим ядом. Токсин этот разрушается только при варке или жарке рыбы, но не при солении.

Нецелесообразно солить судаков, сазанов и сомов – они вкуснее свеженькие на сковороде или в ухе.

Соленая рыба высокого качества получается только из тех видов рыбы, которые способны, как говорят специалисты, созревать: сельдевые, лососевые и макрелевые. А не способные к созреванию виды рыб после посола сохраняют вкус и запах сырой рыбы, консистенция их грубая. Приходится перед употреблением такую рыбу вымачивать, а затем готовить на огне.

Несомненно, годятся для посола такие виды, как килька, хамса, тюлька, уклейка, вобла, жерех, плотва, лещ, линь, красноперка, язь, чехонь, щука, окунь (речной), тарань. Воблу – давайте без смеха – относят даже к стратегическому сырью и включают в пищевой рацион экипажей атомных подводных лодок. А почему: воблочка-то выводит из организма стронций!

? Полезно помнить, что при посоле рыба теряет примерно треть тканевой жидкости, в ней на 10–15% увеличивается содержание поваренной соли.

Солить мороженую рыбу – дело неблагодарное: при

оттаивании тушки структура ее тканей нарушается, поэтому мороженая рыба требует немеряно соли. Даже если на соли не экономить, то вторая подстава: невозможно уловить момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена.

Если рыба жирная, то не бойтесь, что пересолите ее: в жировых тканях воды очень мало, поэтому такая рыба много соли не возьмет.

? Крупную рыбу перед посолом обязательно выпотрошите, можно даже разрезать тушку на куски, но при этом ни-ни тронуть брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке.

Запомните: разрез делают через спину вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника. При потрошении учитесь работать ножом как профессионал-охотник: аккуратно, осторожно, не кромсая без надобности тушку рыбы (или тушу животного, значения не имеет). Повредить, например, желчный пузырь у рыбы – это однозначно сделать ее горькой и несъедобной.

? Рыбу весом от 1 до 3 кг можно солить целиком, а чтобы ускорить процесс, в брюшную полость сделайте инъекцию – введите насыщенный соляной раствор или медицинским шприцем без иглы, или небольшой клизмой с наконечником из стержня от шариковой ручки. Раствор соли должен быть предельно насыщенным!

Иногда рыбу весом свыше 300 г потрошат, сделав продольный разрез посреди брюшка. Все внутренности, включая икру или молоки, удаляйте. С мелочью хлопот меньше: просто пересыпайте ее солью и укладывайте слоями.

Теперь изучим способы посола рыбы. Три основных – это сухой, мокрый и тузлучный. Я также любитель провис-ного, балыкового и пряного способов. Нередко приходится пользоваться и способом быстрого посола.

Для рыбы весом более 1 кг хорош **СУХОЙ ПОСОЛ.** И знатоки своего дела просто наслаждаются процессом, благо он длительный.

Общий расход соли при сухом посоле: 200 г на 1 кг рыбы.

Особенности сухого посола: за счет обильного выделения сока из рыбы образуется большое количество соляного раствора, а жидкость выделяется за счет вытягивания солью влаги из рыбы и выдавливания ее гнетом. То есть, как вы поняли, при этом способе гнет обязателен: ? он значительно ускоряет процесс засола, ? за счет гнета мясо рыбы становится более плотным. Вес груза подбирайте из расчета, что тот должен продавить всю массу рыбы и выдавить из нее воздух, в котором могут развиваться

гнилостные бактерии. Но! Гнет на рыбу кладут только в том случае, если солят большую партию рыбы.

В качестве крышки под гнет используйте только плоские формы из дерева, нержавеющей стали, фарфора. Идеальный кружок – из липы или осины (они не выделяют смолистых или дубильных веществ и не деформируются). Никогда не соблазняйтесь на кружки из слоеной фанеры, так как она, во-первых, расслаивается, во-вторых, выделяет вместе с синтетическим клеем отравляющие вещества. В крышке просверлите отверстия для выхода выделяемого рыбой сока.

Теперь технология приготовления: тушку рыбы разрежьте вдоль спины, распяльте, удалите внутренности, затем протрите сухой чистой хлопковой тряпкой.

Изнутри рыбу обильно посыпьте солью и укладывайте ее рядами в деревянный ящик брюховиной вверх, не забывая на чешую тоже сыпать соль. Если требуется уложить несколько слоев, то один слой кладите в одном направлении, а другой – в противоположном, то есть голова к хвосту, а не голова к голове. Рыбу укладывайте в емкость таким образом, чтобы гнет потом с одинаковой силой давил на всю партию рыбы. Укладывайте сначала более крупную рыбу, а потом мелкую и окончательно покройте все слои солью. Поверх рыбы – кружок с гнетом.

Ящик поставьте в яму, выкопанную в прохладном месте, сверху накройте его полиэтиленом. Выделяемый рыбой сок будет вытекать из ящика сквозь щели и через отверстия в крышке. В этом и заключается смысл сухого посола.

Мелкая рыба – до 300 г – обычно просаливается за 3 дня, до 1 кг – за 5 дней, а крупная – за 10 и дольше.

Сухим способом можно солить мелкую непотрошеную рыбу. На столе расстелите чистую тряпку, уложите рыбешек рядками головой к хвосту и обязательно так, чтобы спинка одной ложилась на брюшко другой. Выложите рыбу слоями, посыпьте солью и заверните в ту же тряпку, на которой она лежала. Сверху положите доску и гнет. Сок, выделяющийся из рыбы, будет просачиваться через ткань и вытекать.

Признаки готовности рыбы: прекращение обильного соковыделения, а также твердая спинка и бледно-красный цвет глаз. Просоленная рыба после ополаскивания в воде и просушки на воздухе готова к столу или для хранения.

Что рекомендую сделать: достаньте рыбу из посолочной емкости и удалите из брюшины мокрую соль, для чего рыбу промойте в чистом рассоле, а затем уложите в бочку, в которой вы будете ее хранить. Бочка, естественно, должна быть чистой и прочной. Уложите с любовью в бочку свой продукт – посоленную

рыбу – рядами крест-накрест, а в каждом ряду одна тушка должна немного закрывать другую. Во время укладки соленую рыбу прессуйте руками или каким-нибудь тяжелым предметом, например гирей, подкладывая под гирю деревянный кружок, чтобы не повредить тушки.

Добрый совет: просоленная рыба не будет издавать специфического запаха, если при засоле в бочке вы переложите ее крапивой.

Плотно уложенную в бочку соленую рыбу закупорите крышкой (вторым дном) и поставьте в прохладное или очень холодное место на хранение. Так соленую рыбу можно хранить по нескольку месяцев.

Захотите вкусить рыбки собственного приготовления – вымочите ее в воде комнатной температуры и готовьте, как свежую. Вкуснятина! (Так говорит мой 5-летний сынишка).

Теперь займемся **МОКРЫМ ПОСОЛОМ**. Преимущество этого метода – равномерное проникновение соли в рыбу. Мокрым способом лучше солить 250–500-граммовую рыбу, например плотву, густеру, подлещика, красноперку, рыбца, чехонь, жереха, окуня и мелкую щуку.

Рыбу лучше всего солить в нержавеющей, не пропускающей рассола посуде: эмалированном ведре или баке.

Расход соли на 10 кг рыбы (*г*):

– при умеренном посоле – 1500

– при крепком посоле – 2500–3000

Для предохранения рыбы от порчи в соль добавьте селитру в соотношении 10:1.

На дно посуды насыпьте слой соли, плотно уложите рыбу брюхом вверх, щедро пересыпая крупной солью. Чтобы рыбка была нежнее и вкуснее, в соль добавьте 1 столовую ложку сахара. Поверх рыбы положите деревянный кружок и гнет. Чем больше рыбы, тем тяжелее гнет. Емкость с рыбой поставьте в прохладное место. Через 1–2 дня выделяющийся из рыбы рассол должен покрыть ее полностью.

Обычно на 3–8-й день (в зависимости от веса) рыба полностью просаливается. Выньте ее из рассола, промойте в проточной воде, обсушите на воздухе и положите в деревянный ящик или корзину на хранение.

Рассол вылейте, потому что он больше не годен к употреблению.

ТУЗЛУЧНЫЙ ПОСОЛ вообще-то тоже относится к посолу мокрому, но в данном случае соляной раствор вы готовите сами, а сок, выделяемый рыбой, только увеличивает общий объем рассола и снижает его концентрацию.

Во время соления из рыбы, как вы знаете, выделяется сок, увеличивая объем рассола и изменяя его концентрацию. Вместе с соком в рассол из рыбы переходят и некоторые органические вещества, в частности растворимые белки. Рассол, обогащенный растворимыми белками, минеральными веществами, а иногда и жиром, называют тузлуком. Запомните, что концентрацию соли в тузлуке вы должны поддерживать постоянно, для чего помутневший рассол сливайте и заменяйте новым. После засола партии рыбы старый рассол сливайте однозначно!

Рассол готовьте так: 1 кг соли растворите в 3 л охлажденной кипяченой воды. Опустите в рассол сырое яйцо или сырую картофелину – они должны всплыть при правильной концентрации соли. Для нежности мяса не мешает добавить 1 столовую ложку сахара.

Тузлучный способ посола неоценим, если ваш улов состоит из мелкой рыбы. Рыбу не мойте, а только протрите сухим полотенцем. Свежую сразу нанизывайте на бечевки или шпагат по 5–10 штук и опускайте в приготовленный рассол так, чтобы он накрывал тушки полностью. Чтобы в тузлуке не успевали размножаться портящие продукт микробы, его периодически сливайте и заменяйте свежим.

Мелкая рыба просаливается за 2–3 дня.

При посоле потрошеной рыбы весом до 500 г уже не играет роли вес гнета: рыба просаливается в любом случае, а если вес тушек превышает 0,8–1 кг, то вес гнета должен превышать вес рыбы в 1,2–1,5 раза. Так что не ленитесь считать, умные головы!

Меняйте рассол дважды: на 3-й и 6-й день соления. Объем вливаемого рассола должен быть равен объему вылитого.

Рыба весом до 1 кг просаливается за 5–8 суток.

После посола выньте рыбу из емкости, промывайте хорошенько 20–30 минут и только после этого вывесьте для сушки.

Разновидностью мокрого посола является и так называемый **ПРОВИСНОЙ ПОСОЛ.** Он лучше всего подходит для жирной морской рыбы типа скумбрии, кефали, сардин, а также для посола рыбы с очень нежным мясом – семейства лососевых и хариусовых.

Рыбу подвешивают на поперечных прутьях над емкостью, погружая тушки в соляной раствор так, чтобы они не давили друг на друга. Плотность рассола проверьте с помощью сырой картофелины или сырого яйца: они не должны тонуть. Через неделю посоленная таким способом рыба готова для употребления в пищу.

Должен предупредить: для крупной рыбы, да еще в жаркую

погоду, такой посол не годится.

БАЛЫКОВЫЙ ПОСОЛ весьма уважали мой дед и отец. Может потому, что рыбацкое счастье им улыбалось часто и по-крупному, а не мелочью пузатой, которой только и можно что скрасить невкусно сваренное покупное пиво. Для этого посола, как вы уже догадались, подходит крупная рыба весом свыше 1 кг.

Смойте в холодной воде всю слизь с рыбы, аккуратно вспорите ей брюхо и выпотрошите. Затем отрежьте голову сразу за жабрами и хвост. Ножницами отрежьте тешу (нижняя часть брюшины до ребер) – ее солят отдельно, иначе произойдет пересол. Насухо вытрите тушку чистым полотенцем. Если рыба весит больше 2 кг, то обязательно надрежьте ее вдоль позвоночника, но не перерезая кожу на спине.

Приготовьте посолочную смесь: смешайте 10 столовых ложек соли с 4 столовыми ложками сахара, молотой корицей на кончике ножа, кориандром и перцем. Вотрите смесь в чешую, обильно посыпьте ею брюхо изнутри, а если рыба пластованная, то и между пластами.

Каждую тушку заверните отдельно в марлю и холст, туго перевяжите ее по всей длине шпагатом или толстой леской и положите на поддон в нижний отдел холодильника на 7–10 дней. Рассол сливайте по мере его появления. После посола освободите рыбу от ткани, промойте ее холодной водой и сразу же вытрите насухо.

Такая рыба может храниться в холодильнике очень долго, если ее периодически протирать растительным маслом.

БЫСТРЫЙ ПОСОЛ мне нравится тем, что процесс занимает мало времени, а приготовленная таким способом рыба не портится несколько месяцев.

Рыбу обмойте, удалите внутренности, а затем каждую на 1 минуту опустите в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 40 г соли). Вынув из воды, погрузите рыбу на 2 минуты в чистый уксус, после чего на 30 минут в насыщенный охлажденный раствор соли. Для приготовления насыщенного солевого раствора положите в воду столько соли, чтобы часть ее уже не могла раствориться. Раствор доведите до кипения и охладите.

Вынутую из соленого раствора рыбу подвесьте в вентилируемом помещении. При высыхании на ее поверхности должен образоваться тонкий слой соли.

В 60-е годы у простых людей в меню частенько бывали в гостях кильки или тихоокеанские селедки **ПРЯНОГО ПОСОЛА**, ароматные, мягкие, изысканные на вкус! Селедки пряного посола давно ручкой нам помахали и уплыли подальше от российских берегов, а кильку нет-нет да и встретишь в убогих пластмассовых

банках. Ценно, что вкус тот же, что с детства помню. Значит, кое-что все-таки сберегли свое, не американизировались еще все сограждане наши до точки сборки.

Предлагаю самим посолить речную рыбу таким способом. Годится рыба весом от 200 г до 1 кг.

Уложите рыбу в ведро слоями, начиная с крупной, голова к хвосту. Каждый слой рыбы пересыпайте небольшим количеством соли, но так, чтобы вся рыба была обработана. Добавьте 5 листков лаврушки, перец горошком, щепотку кориандра, и так до заполнения всего ведра. Сверху придавите рыбу деревянным кружком с гнетом. Ведро поставьте в прохладное место. Через 10–12 часов ждите, что рыба даст сок. Не сливайте сок до окончания засола.

На 4-й день снимите гнет, вылейте рассол и промойте всю рыбу холодной водой, после этого залейте ее снова холодной водой и отмачивайте в течение 1 часа, для того чтобы на чешуе не выступила соль. Затем дайте воде стечь. Подсушите рыбу так: по 2 часа на каждом боку.

После пряного посола мясо рыбы приобретает красновато-розовый цвет и свежий вкусный пряный аромат. Наслаждайтесь!

Я был бы не прав, ничего не сказав о **МАРИНОВАННОЙ** рыбе. Так ведь?

Различают рыбу пряного посола, приготовленную со смесью соли, сахара и набора пряностей, и рыбу маринованную, в которую, кроме всего, обязательно добавляют уксус. Благодаря консервирующему действию сахара, пряностей, а особенно уксуса, дозу соли можно снизить, улучшая тем самым процесс созревания продукта. Мясо приобретает нежную консистенцию, приятный вкус и аромат. Особенно хороши – аж слюнки текут! – пряные и маринованные сельди, приготовленные из свежих и слабосоленых сельдей, не требующих отмачивания.

Для приготовления сельди пряного посола свежие тушки пересыпают при укладке в бочку смесью пряностей по рецепту, солью по норме и заливают отваром специального набора пряностей, но если вы добавите в отвар уксус, то подарите себе к столу маринованную селедочку.

Пряные и маринованные сельди требуют не менее 30 дней выдержки для созревания при температуре от 0 до +2 °С, после чего они готовы украсить ваше меню. Но имейте в виду, что маринованная и пряная сельдь при длительной передержке или долгом хранении способна перезревать: мясо становится как мягкое масло. Поэтому приготовили селедочку – ну так и съешьте, не откладывая на долгое пот?м.

Теперь небольшой практикум по определению правильно

посоленной рыбы.

? Внешние признаки правильно посоленной рыбы: запавшие посветлевшие глаза, побелевшие плавники и чешуя, приятный специфический запах. Обратите внимание и на то, что у рыбы становятся твердыми все участки тела, включая желудок, она плохо сгибается. Твердость желудка проверьте, нажав на него пальцами. Если в кишечнике рыбы после засола хлюпает воздух и возникает неприятный запах, а рассол запузырился и помутнел, то, увы, продукт испорчен, есть рыбу нельзя.

Рассмотрим причины некачественного посола: рыба была уложена в емкость неравномерно, гнет располагался не по центру кружка, вес гнета был маловат (расчет и еще раз расчет!), не учли количество соли по отношению к весу рыбы.

У правильно просоленной рыбы спинка твердая, мясо темно-серого цвета, икра желтовато-красного оттенка. Если потянуть рыбину за голову и хвост, то она скрипит.

? В зависимости от объема использованной соли готовую рыбу подразделяют на три группы: слабосоленую (соли от 6 до 10%), среднесоленую (соли от 10 до 14%), крепко-соленую (соли свыше 14%).

К группе слабосоленой рыбы относят жирную сельдь, скумбрию, ставриду. Их едят, не вымачивая.

Среднесоленую и крепкосоленую рыбу сначала вымочите в 12–15-градусной воде. Сначала рыбу промойте холодной проточной водой. Если консистенция мяса очень плотная, то рыбу надо вымачивать 5–10 часов, меняя воду 2–3 раза. Знатоки считают, что рыбу следует вымачивать столько часов, сколько дней ее солили. «Золотая середина» вымачивания наступает в тот момент, когда соленая рыба начинает всплывать. Количество соли, остающееся в рыбе после вымачивания, должно быть в пределах 5–7%.

Среднесоленые сельдь, скумбрию и ставриду можно вымачивать не только в воде, но и в разбавленном водой холодном молоке, в крепкой холодной чайной заварке. При таком вымачивании рыба теряет меньше экстрактивных веществ.

? Соленая рыба, если она умело обработана, может храниться сравнительно долго. Насыщаясь солью, сок рыбы приобретает такую концентрацию, при которой жизнедеятельность гнилостной микрофлоры почти прекращается. Но утверждение, что рыба не протухла, а всего лишь с душком и от этого становится вкуснее, – это утверждение ложное и опасное не то что для здоровья, но и жизни. Мне известен случай, когда такая рыбка чуть не свела человека в могилу, едва откачали. Так что будьте бдительны!

Смеси для пересыпания рыбы (пряный посол)

Расчет приведен на 2 кг рыбы

Килька, салака, сельдь, смесь (г):

анис, плоды	0,4
гвоздика, бутончики	1,5
имбирь молотый	0,7
кориандр, плоды	0,75
корица молотая	1,5
лавровый лист	2,2
мускатный орех	0,7
мята перечная	0,3
перец душистый	3,8
перец красный стручковый	0,5
перец черный молотый	2,2
сахар	8,9
соль	190,0
укроп, семена	0,3

Хамса, тюлька, смесь (г):

анис, плоды	1,5
гвоздика, бутончики	0,25
кориандр, плоды	3,0

корица молотая	0,25
лавровый лист	0,4
перец душистый	1,0
перец черный молотый	2,5
сахар	16,0
соль	190,0
тмин, семена	2,0

Тунец, ряпушка, смесь (г):

гвоздика, бутончики	2,0
имбирь молотый	1,0
кориандр, плоды	2,0
лавровый лист	3,0
мускатный орех молотый	1,0
перец душистый	7,0
перец черный молотый	3,0
сахар	6,0
соль	200,0
хмель, шишки	2,0

Строганина из горбуши

Выпотрошенную тушку горбуши заморозить в морозильной камере. Затем, не размораживая, острым ножом снять кожу, длинными пластами срезать продольные куски и уложить их в стеклянную банку или эмалированную кастрюлю слоями, предварительно натерев каждый ломтик смесью соли и сахара (на 2 столовые ложки соли 1 столовую ложку сахара). Никакого гнета не требуется.

Посуду с рыбой поставить в холодильник на 1 сутки.

Икра соленая

Вынимая икру из брюха рыбы при потрошении, постарайтесь не облить ее желчью и не загрязнить.

Рецепт № 1

Икру промыть кипяченой водой (при использовании сырой воды икра быстро портится), а икру щуки, кроме того, дважды ошпарить кипятком для удаления паразитов. На дно кастрюли насыпать слой соли и класть икру рядами, пересыпая солью. Общий расход соли: 15 г на 1 кг икры.

Поставить емкость в тень на 5 суток, образовавшийся рассол слить, икру дважды промыть теплой кипяченой водой и уложить в стеклянные стерилизованные банки.

Рецепт № 2

Из деревянных планок сделать рамку размером 30?15?300 мм и затянуть ее сеткой или куском тюля с размером ячеек 3–4 мм. Такую раму с сеткой называют грохоткой.

Эмалированную кастрюлю несколько раз обдать кипятком и положить на нее грохотку. На грохотку выложить промытую икру и, легко надавливая пальцами, круговыми движениями протирать икру через сетку. Затем икру положить в кастрюлю, осторожно размешать чистой деревянной лопаткой, удалить попавшие через сетку пленки, посыпать солью «экстра» и мешать в течение 15 минут. Расход соли: 120 г на 1 кг икры.

При перемешивании икра сначала разжижается вследствие образования тузлука, затем постепенно густеет и теряет способность слипаться. Просаливание можно считать законченным, если икра перестает приставать к лопатке.

Для хранения соленую икру положить в стеклянные банки с притертыми крышками. Предварительно банки обдать внутри кипящим растительным маслом и слегка присыпать мелкой солью. Сверху продукт также залить 1 ложкой натурального растительного масла.

Банки с икрой хранят в прохладном месте.

Икра соленая лосося

1 кг лососевой икры облить 60–70-градусной водой и слегка помешать венчиком. Отделившие пленки убрать. Икру положить в дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой и дать стечь жидкости. После этого икру посолить (100 г соли), перемешать, поместить в стеклянную банку и поставить в холодильник.

Икра готова через 2–3 месяца.

Для сохранения красного цвета икры добавьте 1 г калийной селитры. Хорошо приготовленная икра имеет кир-пично-красный цвет и приятный соленый вкус.

Для длительного хранения в икру нужно класть больше соли.

Перед употреблением слишком соленую икру можно немного вымочить.

Жерех, голавль, щука, язь

Посоленная таким образом рыба по цвету и вкусу напоминает малосольную лососину, мелкие косточки рыбы растворяются. После засола рыбу при желании можно закоптить.

Рыбу (1 кг) со спинки вскрыть ножом по всей длине. Голову и узкую часть хвоста отрезать и отложить для ухи, туда же пойдут икра или молоки, пузырь и печень, можно отрезать все плавники. Внутри рыбу промывать водой нельзя, следует только начисто протереть ее чистой тряпкой. Желательно вырезать позвоночник и, сделав легкие надрезы, выдернуть ребра плоскогубцами.

Рыбу внутри умеренно посыпьте засолочной смесью (на общий 200-граммовый объем смеси требуется 2 части соли, 1 часть сахара, толченый душистый перец или кориандр), после чего уложите тушки боковинами в кастрюлю под умеренный гнет. Кастрюлю поставьте в погреб или холодильник.

Через 2 дня рыба готова к употреблению.

Лососина семужного посола

1 кг филе лосося (кеты, нерки, чавычи или любых осетровых), нарезанного кусками, положить на поднос с бортиками и обмазать кашицеобразной смесью (по 1 столовой ложке соли, сахара, водки, измельченной зелени укропа). Поставить в прохладное место на 24 часа.

Лосось, семга

Рыбу выпотрошите, посыпьте солью и селитрой (из расчета на 16 кг рыбы 1,5 кг соли, 10 г селитры), плотно уложите в посуду и оставьте на 3–4 дня. Затем отделите от собственно тушек головы, позвоночник, распластайте вдоль на половины и, вывесив под навес, просушите в тени.

В таком виде рыба может 3 месяца не портиться и не утрачивать прекрасный вкус.

Осетрина, севрюга, белуга

Рыбу выпотрошить, очистить от слизи, вынуть визигу (употребляемые в пищу сухожилия, связки, расположенные вдоль

хребта у красной рыбы, в том числе стерляди, севрюги), удалить головы, плавники, разделать по хрящам на звенья, обмыть в холодной воде и вытереть тушки насухо. Натереть их солью, смешанной с селитрой (на 16 кг рыбы 1,5 кг соли, 10 г селитры), уложить плотными рядами в бочонок и пересыпать смесью из соцветий хмеля, лаврового листа, горошин черного перца, бутонов гвоздики. На верхний слой рыбы положить слой хмеля и накрыть емкость деревянным кружком с гнетом.

Спустя 2–3 дня после появления рассола плотно закрыть верхнее дно бочонка и поставить на лед. Если рассола окажется мало и он не будет закрывать рыбу, то добавить остуженную прокипяченную с солью воду.

Когда понадобится рыба, доставайте ее крючком или вилкой. Кружок нужно чаще обмывать и следить, чтобы в бочонок не попала сырая вода. Если рыба станет как бы замыливаться или припахивать, выньте ее из рассола, вымойте в чистой кипяченой воде, а бочонок выпарите и выжгите соломой, чтобы не осталось запаха. После этого вновь уложите в бочонок рыбу, пересыпая солью и сухим хмелем, затем залейте ее вскипяченным и остуженным рассолом. Бочонок опять укупорьте и выставьте на лед.

Речная рыба в масле

Рыбу (1 ведро речной рыбы) не мыть, не потрошить, выложить в бак, пересыпая солью, поливая растительным маслом, перекладывая лавровым листом и горошком душистого перца. На все это потребуется примерно 0,5 л растительного масла, 10 лавровых листков, 10 горошин душистого перца.

Уложенную таким образом рыбу сверху прижать гнетом. Когда рыба даст сок и когда спинки тушек сузятся, она готова к употреблению.

Салака

1 кг свежей салаки выпотрошить, промыть в проточной холодной воде и обсушить, затем уложить в емкость, обсыпать 25 г соли, перемешать и оставить на 1 день. Рассол на следующий день слить и на дно посуды всыпать соль (а всего требуется 250 г соли), положить слой салаки хребтами вниз, посыпать солью, второй слой рыбы уложить поперечно и т. д. Таким образом заполнить всю посуду, накрыть деревянным кружком и прижать грузом. Хранить в прохладном месте.

Сельдь

Рецепт № 1

Приготовьте маринад из расчета на 1 кг свежей сельди: 1 л воды, 5 луковиц, 4 столовые ложки соли, 6 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 стакан молока, 2 столовые ложки уксуса, 3 столовые ложки подсолнечного масла. Сначала луковицы нарежьте тонкими кольцами, воду вскипятите, положите в нее лавровый лист, перец и соль, кипятите еще 5 минут, затем опустите лук, дайте воде вскипеть и охладите маринад. После этого добавьте уксус, молоко и подсолнечное масло.

Сельдь положите на оттаивание, затем вычистите, отрежьте голову, удалите внутренности. Уложите рыбу в эмалированную емкость, залейте маринадом и поставьте на холод.

Спустя 6 часов сельдь готова к употреблению.

Рецепт № 2 (для длительного хранения)

Рыбу не потрошить, не удалять чешую, а лишь аккуратно обтереть тканью. Уложить сельди в емкость слоями плотно, спинками вниз, причем слои располагайте крест-накрест. Каждый ряд пересыпайте солью из расчета 1,5 стакана на ряд.

Уложенную рыбу накройте кружком без гнета и через 1 день, когда сельди осядут, слегка прижмите их гнетом. Слейте рассол, выступивший поверх кружка, добавьте еще сельдей, снова пересыпая их солью, накройте кружком, по мере выступания рассола сливайте его – и так надо повторять в течение 3 дней.

После этого емкость укупорьте, долив при необходимости рассол. После 2-недельной выдержки рассол станет светлеть, приобретет сероватую окраску, исчезнет привкус сырой рыбы.

Рецепт № 3 (маринование)

Филе 10 сельдей уложить в эмалированную посуду, обсыпать кольцами лука и залить маринадом. Для маринада вскипятить 1 стакан воды с 1 столовой ложкой душистого перца горошком, 10 лавровыми листками, 10 бутончиками гвоздики. После 5-минутного кипячения в отвар влить уксус и настаивать под

крышкой до полного охлаждения маринада.

Выдерживать сельдь в холодильнике 10–12 часов до готовности. Продукт не подлежит длительному хранению.

Скумбрия, ставрида (для быстрого употребления)

Вскипятить воду для рассола из расчета на 1 кг рыбы: 1 л воды, 250 г соли, 12 горошин черного перца, 4 лавровых листка, щепотка корицы. Томить рассол на слабом огне 2–3 минуты, затем слегка охладить. Рыбу выпотрошить, вымыть, разрезать на куски, залить рассолом и выдерживать 3 дня.

Форель, сельдь, салака, камбала, скумбрия

Мякоть рыбы без костей, но с кожей и чешуей посыпать (из расчета на 1 кг рыбы) солью (200 г) и сахаром (40 г). На пергаментную бумагу положить слой мякоти кожей вниз, сверху насыпать слой мелко нарезанной зелени укропа, на него – второй слой мякоти, но уже кожей вверх. Рыбу завернуть в пергамент, уложить в широкую кастрюлю, прижать гнетом и поставить в холодильник.

Мелкая рыба готова уже через несколько часов, а крупная – спустя сутки.

Хек, ледяная, судак, ставрида (рыба мороженая)

2 кг филе выбранной вами рыбы нарезать кусками примерно по 50 г. Репчатый лук (полкило) нарезать крупными полукольцами, чеснок (1 головка) мелко нашинковать, добавить к ним черный молотый перец, соль и уксус по вкусу, немного лаврового листа, подсолнечное нерафинированное масло. Залить смесью куски рыбы, перемешать и поставить на ночь в холодильник.

Совет: у рыбы с нежной мякотью, например у скумбрии, филе лучше снять с кожей, предварительно очистив ее от чешуи.

Щука, судак и любая белая рыба

Белая рыба с рыхловатой тканью не выдерживает длительного хранения, ее лучше готовить как малосольную. Расчет для посола 16 кг рыбы: 1 кг соли.

Подготовленную рыбу распластать вдоль пополам, отделить голову, позвоночник – от мяса (чешую оставить) и пересыпать солью. Уложить пластины рыбы в посуду, накрыть деревянным

кружком и прижать грузом. Через некоторое время выделится сок, а спустя сутки рыба готова к употреблению.

Если вы надумали ее коптить, то срок выдержки в рассоле 3–4 дня.

Вяление

Строго говоря, вобла – это рыба семейства карповых, живущая в Каспийском море. Рыбка невелика – всего-то весит около 200 г, но ведь как популярна и любима! Говорят, правда, что численность ее резко сократилась после экспериментов с матушкой Волгой, вследствие обмеления Каспия, орошения захимиченных туркменских полей и общей бесхозяйственности. Я в этом не сомневаюсь, потому что о бедах Волги, так и не оправившейся после социалистических экспериментов, знаю не понаслышке.

Недаром же многие мужики на разговоры за жизнь с кружкой пива не воблу приносят, а вяленую самоделку. Давайте научу и вас вялить хоть какую рыбу: делать просто, а есть очень вкусно!

Начнем ликбез с вопроса, какую рыбу правильно называть вяленой. Вяленой называют подсоленную и подсушенную на воздухе рыбу. Этим промыслом лучше всего заниматься зимой или весной, так как до нереста рыба жирнее и при правильной обработке очень вкусная. У рыбаков недаром существует примета, что вялить надо рыбу, пойманную в месяцы, в названии которых есть буква р: с сентября по апрель.

Вялят, разумеется, не все виды рыб, а только те, мясо которых имеет свойство как бы созревать в процессе естественной сушки, приобретая специфические вкус и аромат. Созревание – сложный биохимический процесс, в результате которого рыба приобретает особый вкус и годится в пищу без дополнительной кулинарной обработки.

Вялить лучше всего рыбу и не совсем тощую, и не очень жирную. Это как с женщинами: сухие – злые, толстые – ленивые, а фигуристая бабурка и хозяйка хорошая, и в любви – ягода-малина, и на здоровье не жалуется, не чахнет. У меня именно такая красавица!

Да, так мы о рыбе говорим. Если тушки некрупные, то вялить их предпочтительнее или целиком, или в виде пластов, нарезанных вдоль позвоночника, или 200-граммовыми кусками, которые нарезают поперек.

Наилучший вкус у воблы (царица среди всей вяленой рыбы!), тарани, плотвы, густеры, подлещика, леща, чехони, окуня, уклейки, красноперки, язя, щуки, карпа, мойвы, скумбрии, кефали, судака.

Как правило, некрупную рыбу вялят непотрошеной. При этом собственный жир рыбы пропитывает мясо, и она становится очень ароматной!

Однако не советую вялить непотрошеную рыбу летней порой, так как большинство рыб в этот период питается зеленью, зелень в брюшной полости быстро разлагается и придает мясу горький привкус, неприятный запах. И не устану повторять: рыба почти вся заражена паразитами, поэтому потрошите, потрошите и потрошите ее! Чистите основательно, не забывая удалять голову и жабры.

Средняя норма соли: на 1 кг рыбы 200 г. Солите рыбу, тщательно промыв от слизи. Укладываете тушки в посуду, чередуя ряды слоями соли. Сверху – крышку, груз и на холод от 2 до 5 суток (в зависимости от величины рыбы).

Просолили рыбу. Теперь промойте ее холодной проточной водой. Если консистенция мяса очень плотная, то вымачивайте рыбу в холодной воде еще 5–10 часов, меняя воду 2–3 раза. Обратите внимание, что количество соли после вымачивания должно быть в пределах 5–7%.

После этого смочите рыбу уксусом от мух. Разложите тушки рядами на плотной чистой бумаге (не на газете!), дайте рыбе обсохнуть, затем нанижите на шпагат или крепкий шнур с просветами между тушками не менее 1 см. В брюхо потрошеных тушек для лучшего проветривания можно вставить распорные палочки.

Самое крупное расхождение в технологии сушки рыбы заключается в том, как вешать рыбу: за хвост или за голову. Есть спецы, которые считают, что лучше вешать головой вниз: влага вытекает через рот, и рыба быстрее и равномернее сохнет. Дело ваше. На деревянной доске ножом прокалываете рыбу около хвоста и с помощью расправленных больших скрепок или специальных крючков из нержавеющей проволоки развешиваете их на бечевке.

Но есть мужики, которые правильно считают, что вешать рыбин за хвост – последнее дело: из нее во время просушки уходит жир! Если же рыбу вешать за глазницы, то весь жир из рыбы впитывается в мясо, а легкая желчная горечь такой вкус придает продукту, что держись! Рассказываю, а у меня слюнки текут, ей богу.

Соломоново решение таково: первые 2–3 дня рыбу вешать головой вниз, чтобы влага и содержимое желудка вытекали через рот, а потом – за глазницы, то есть хвостом вниз.

Наилучшая температура для вяления рыбы 18–20 °С.

Обычно в естественных условиях рыба вялится 1–2 недели. Если надумали делать это зимой, то лучше всего развесить рыбины на кухне вблизи газовой или электрической плиты.

Особо поговорим о мухах. Добрых слов у меня для них нет.

Мало того, что всю рыбу «понадкусывают», так еще и яйца там откладывают, мол, питайтесь, дорогие детки-личинки, вкусным мясцом. Но есть управа на мух: подсолнечное масло, которым можно промазать рыбу целиком. Хорошее средство – смесь 6 частей уксуса с 4 частями растительного масла. На 3 кг мелкой рыбы берете пол-литра смеси, для крупной рыбы – 1 литр. Мелкую рыбу просто окунаете в раствор – и порядок, а на крупную с головы до кончика хвоста нанесите смесь мягкой кистью. Под жабры засуньте смоченный раствором кусочек ваты. Обработку нелишне сделать несколько раз за период сушки. Но! Все равно первые 2 часа сушки вам придется постоянно отгонять мух от рыбы. Некоторые накрывают рыбу марлей – эффект нулевой. Герметичность может обеспечить только скафандр.

Готовность вяленой рыбы определить – как нечего делать: рыба словно высушена изнутри. У правильно провяленной рыбы не поблескивает на поверхности соль, структура ее хорошо просматривается на просвет. После снятия кожи с чешуей обозначается слой ароматного блестящего жира, мясо несухое, упруго-жесткое.

Вяленая рыба после сушки на воздухе должна некоторое время (от 3 недель до 1 месяца) созревать.

Идеально хранить вяленую рыбу в подвешенном к стропилам холщовом мешке в сухом, прохладном и продуваемом помещении. Хранят готовую рыбу также в бумажных мешках или плетеных корзинах, оберегая от солнечных лучей. Кстати, во времена моего детства из Астрахани в верховья Волги гнали баржи с арбузами, помидорами и воблой. Рыбу сгружали на берег в огромных плетеных корзинах и тут же развозили по магазинам. По беспроволочному телефону «из уст в уста» все мужики города знали: сегодня *воблый* день!

Рыба долго не пересыхает, если положить ее в стеклянную банку с широкой горловиной и закрыть пластмассовой крышкой, которую обвязать двумя слоями полиэтиленовой пленки.

Если рыба пересохла от долгого хранения, подержите ее перед употреблением 10–15 минут в кипящей воде. Еще один способ: положите рыбу на среднюю полку духовки, включите плиту на полную мощность, переверните рыбу через 3–6 минут (в зависимости от величины) и еще столько же времени держите в духовке. Есть рыбу надо горячей, пока она не высохла и легко чистится.

Балык из крупной жирной рыбы

Удалить чешую, отрезать голову и хвост, разрезать тушку вдоль пополам, удалить позвоночник и кости и разделать на куски длиной 10–15 см. В посуду насыпать слой соли, положить мякотью вверх куски рыбы, посыпать их сахаром, затем засыпать новым слоем соли. После укладки всей рыбы поставить хороший гнет.

Солите рыбу в прохладном месте 4–5 суток, затем вымочите и подвесьте на крючках для просушки, обвязав куски рыбы шпагатом.

Через 1–2 недели балык готов к употреблению.

Балык из осетрины

Лучшим балыком считается осетровый, и чем он толще и жирнее, тем ценнее.

Отделите толстые спинки от терки (кожи), положите в емкость, пересыпая солью и селитрой (на 400 г соли 5 г селитры), накройте посоленную рыбу крышкой и положите сверху гнет.

Через 3 дня нижние куски переместите наверх, а верхние – вниз и перетрите их собственным рассолом. Выньте продукт после завершения просола, развесьте на солнце, а когда балык несколько провялится, коптите его.

Скумбрия

Вяленая таким способом скумбрия хороша из весеннего улова, после нереста.

Свежую рыбу вымыть в холодной воде и через жаберные отверстия удалить внутренности и жабры, не разрезая брюха. Затем острым ножом разрезать тушку вдоль позвоночника, вымыть, дать стечь воде, распластовать и посолить внутреннюю часть из расчета 1 чайная ложка соли и 2 г сахара на одну рыбину.

Распластованные и посоленные тушки выложить в один ряд спинками на сложенную вчетверо чистую бумагу, после чего перенести на бумаге на лист фанеры (или на тарелку, или на блюдо) и убрать в холодильник на 2 дня для просола и созревания.

После этого рыбу промыть холодной водой, дать ей стечь, снова выложить в один ряд спинками на сложенную вчетверо чистую бумагу и выдержать еще 2 дня в холодильнике для просушки и созревания.

Срок хранения вяленой скумбрии в холодильнике не должен превышать 5 дней. Но можно сделать долгоиграющий вариант: очистить рыбу от кожи, отрезать голову, удалить позвоночник и плотно уложить кусками в подготовленные сухие банки на 1,5 см ниже края горловины. Залить рыбу оливковым или подсолнечным маслом на 0,5 см ниже края горлышка банки, выдержать в течение 1 часа и долить при необходимости масло. Банки закрыть подготовленными крышками, укупорить и хранить в холодном месте.

УСПЕХОВ ВАМ ВО ВСЕМ!